

Øko Salami

Opskrift nummer:

Øko 03-0130

Råvarer:

Kg.		Varenummer
6,000	Flæskekød (Skalfrosset)	
2,000	Oksekød (Skalfrosset)	
2,000	Spæk (Frosset)	
0,350	Kogesalt	2006
0,120	Øko Salami blanding	180760
0,020	Ascorbinsyre	2120-1
0,004	Starterkultur Germet GT	114391

10,674 kg. Total

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse, herefter tilsættes det skalfrosne okse, svinekød, krydderier samt Starterkultur og der køres til den ønskede grovhed er opnået til slut tilsættes salt derefter køres 8-10 omgange slut temperatur ca. -1° - 2° C

Farsen stoppes straks efter hakningen i de ønskede opblødte og afdrøppede Faser tarme eller lignende

Modning:

Spegepølserne hænges til Modning og temperaturregulering ved 10 til 12°C til et svind på 10-12 % fra produktions vægten

Rygning:

Røges derefter 3-4 dage i kold røg ved 18 til 20°C og 80-85 % luftfugtighed, hvorefter pølserne er færdige.

Eftermodning:

Spegepølserne eftermodnes i Kølerum eller ved 10-12°C og 80-85 % luftfugtighed til et totalt svind på 15-20 % fra produktions vægten.

Svind:

En spegepølse skal have et svind på minimum 15-20 % fra produktions vægten